Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1766 (2005) (Arabic): FROZEN GRAPE LEAVES

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٧٦٦/ ٢٠٠٥

ورق العنب المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٧٦٦/ ٢٠٠٥

مقـــدمـــــــة

م.ق.م ١٧٦٦ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " ورق العنب المجمد " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٩ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

ورق العنب المجمد

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بورق العنب المجمد.

٢- التعريف

ورق العنب المجمد: هى أوراق العنب الطومسون عديم البذور(العنب البناتى) أو أي أوراق عنب تحقق الخصائص المطلوبة ، المجهزه والمجمده والمعبأه فى عبوات مناسبة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الأوراق خالية من الإصابات الفطرية والحشرية واثارهما .
٢/٣ تكون الأوراق سليمة كاملة وبدون اعناق .
٣/٣ لا تزيد نسبة الأوراق الممزقة على ٥٪ .
٤/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .
٥/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية
٦/٣ يعطى المنتج نتيجة سالبه لاختبار انزيم البيروكسيديز والكتاليز .
٧/٣ لا يزيد الزرنيخ على ٠,١ مجم /كجم والرصاص على ٠,٢ مجم/كجم .
٨/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم من المنتج .
٩/٣ لايزيد العد الكلى للمجموعة القولونية على ١٠٠خلية /جم
١٠/٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ جرثومة /جم
١١/٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا القولون النموذجى (بكتريا الايشيريشياكولاى) .
١٢/٣ كون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها .
١٣/٣ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨°م على ألا تزيد درجة الحرارة اثناء النقل على- ١٠°م للمحافظة على المنتج النهائى فى حاله مجمده لحين وصوله للمستهلك ويجب الا يعاد تجميده بعد انصهاره .
١٤/٣ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ تكون اوراق العنب المستخدمة كاملة النمو ناعمةغضه ذات رائحة طبيعية مميزة .
٢/٤ تكون الأوراق مكتملة اللون الاخضر المميز ومتجانسة الحجم غير ذابلة نظيفة.
٣/٤ تكون الأوراق معباه بطريقة تحافظ عليها من التمزق .
٤/٤تكون الأوراق ذات لون مميز ومتجانس .
٥/٤ يتم قطف الأوراق وهى مازالت غضة طرية .
٦/٤ يكون المنتج خالياً من الطعم والرائحة الغريبة .

٧/٤ قطر الورقه ١٢ سم .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة باحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمي المنتج من الاحياء الدقيقة وأي ملوثات أخري والا تكسب المنتج أى رائحة أو طعم أو لون أو أى خصائص غريبة أخرى سواء اثناء التصنيع أو التوزيع ، وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالإشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ مع مراعاه ما ورد بالمواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعباه" يدون على العبوه باللغة العربية البيانات الأتيه ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجاريهان وجدت .
٢/٢/٥ عباره (ورق عنب مجمد) .
٣/٢/٥ الوزن الصافى .
٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .
٥/٢/٥ إشتراطات التخزين .
٦/٢/٥ عبارة إنتاج مصر فى حالة المنتج المحلى وبلد المنشأ للمنتج المستورد .

٦- طرق الفحص والاختبار

الكشف عن المواد الملونة:

يجرى الكشف عن المواد الملونه طبقاً لما جاء بالمواصفات القياسية م ق م رقم ٨٦٣"طرق الفحص والإختبار لعصائر الفاكهة ".

٢- تجرى باقى الفحوص والإختبارات طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٩٩١ "طرق الفحص والإختبار للخضر المجمده ".

٧- المصطلحات الفنية

أحياء دقيقة ممرضة	pathogenic microorganisms
ذابل	wilt
عناقيد	clusters
العنب	grape (vitis vinfera)

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1766 / 2005

FROZEN GRAPE LEAVES

ICS :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality